

**BAKE OFF OVENS - BACKMASTER EB 30 T BASIC VERSION**

RECHTS DRAAIENDE DEUR - WATER AANSLUITING - 230 V



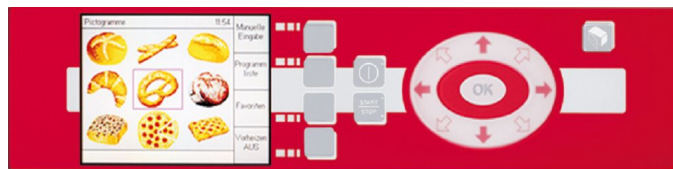
SAP Code E BT 30 E 1NAC230V56 3_6 2
Artikelnummer: EL0510348-1A

Afmetingen
Breedte: 600 mm
Diepte: 620 mm
Hoogte: 530 mm
Bruto gewicht: 48 kg

Aantal geleiders: 3 - 440 x 350 mm
Tussenafstand geleiders: 85 mm

Totaal vermogen
kW Electrisch: 3,60 kW
Frequentie: 1NAC 230 V
Afzekering: 1 x 16 Amp

Certificering: CE
Afschermingswaarde: IPX4
Wataansluitng/afm: G 3/4 A

**Bijzondere kenmerken**

- **Aansprekend klassiek bak oven design** voor opstelling in het gezichtsveld van de klanten.
- Kleine afmetingen en plaatsbesparend voor bovenop geplaatste besturing - **stapelbare combinaties mogelijk**.
- **Scout- Touch** bedieningspaneel voor het kiezen en invoeren van het totale klimaat in 1 handeling.
- **Kleuren beeldscherm**- grafisch beeld voor vaststellen van het ovenklimaat, programma, favorietenlijsten en aanvullende functies.
- **Glaspaneel met Sensortoesten**- met interactief beeldscherm- menu gestuurd.
- **Programmeerbaar**- 300 programma plaatsen met maximaal 20 programmastappen.
- **Directe programma selectie** door **18 gekleurde** vrije programmeerbare **Pictogrammen**.
- **Favorieten**- herkenningsteken en filtering van meest benutte programma's.
- **Combi-bakken**- voor het gelijktijdig bakken van verschillende producten in eenzelfde klimaat maar met verschillende baktijden.
- **Halve belading**- Opgeslagen programma's kunnen zowel op volle als halve belading draaien.
- **Geheugen**- herhaal het laatst ingevoerde bakprogramma zonder nieuw in te voeren stappen.
- **HACCP Data Recording**- Automatische interne opslag van HACCP/ LMHV data met seriële aansluiting RS 232 voor communicatie overdracht.
- **Manueel schoonmaakprogramma**.
- Temperatuurbereik 30°C to 250°C
- **Auto-reverse** interval ventilator voor uitgebalanceerd bakken en gelijkmatige werking.
- **Automatische stoomtoevoeging** programmeerbaar in seconden en milliliters.
- Manueel stoomtoevoeging.
- Tijd invoer vanaf 1 minuut tot 24 uur, oneindige tijdsinvoer en uitgestelde starttijd tot 24 uur.
- Automatische **voorverwarm functie** fabrieks instelling.
- **Helder verlichte ovenkamer** vanuit de deur met twee halogeen lampen.
- Snelsluiting van de deur - elektrische deuropening.
- Automatisch uitschakeling en openen van de deur aan einde programma, waardoor geen zelfstandig "doorbakken" kan plaatsvinden.
- Optie: Afzuig installatie met geïntegreerde dampcondensator.
- Error display voor oven functies.
- Akoestisch geluidssignaal.
- Aansluiting voor energie optimalisering mogelijk.
- Openklapbare panorama deur met groot zichtvenster
- Overzichtelijk bedieningspaneel met digitale display aanduiding

Uitvoering

- Hygiensche ovenkamer met ronde hoeken.
- Binnen en buitenzijde uit Chroomnikkelstaal CrNi 18 10 - Werkstofnr 1.4301
- Openklapbare zichtdeur met tweedelig isolerend veiligheidsglas voor eenvoudige reiniging van de binnenzijden.
- Leverbaar met links- of rechtsdraaiende deur
- Ventilator schakelt uit bij openen deur.
- Geïntegreerde stoom opwekking voor intense verhitting.
- Luchtafvoer elektrisch stuurbaar.
- In hoogte verstelbare voetjes
- Uitneembaar bedieningspaneel, voor gemakkelijk onderhoud.
- Gebouwd en getest volgens kwaliteitborgingsysteem EN ISO 9001 in Duitsland vervult de criteria van de HKI kwaliteitstandaard.
- Water aansluiting G3/4 A is nodig voor watertoevoer voor stoomopwekking

Optionele uitvoering en accessoires:

- Combinatie van verschillende modellen mogelijk
- Netwerk koppeling met keukenmanagement systemen
- Wand console
- Onderstel met 10 geleiders voor bakroosters

